

# **Bourgogne Passetoutgrain**

**REGION :** Bourgogne

**APPELLATION :** Bourgogne Passetoutgrain

**LIEU DE PRODUCTION :** Commune de Nantoux

**TERROIR :** Argilo-calcaire

**CEPAGES :** 1/3 de Pinot Noir et 2/3 de Gamay

Vendange manuelle

Macération pendant 10 jours en cuve béton, puis élevage en cuve inox pendant 5 mois.

Vin souple et plaisant, notes de fruits noirs, confits. Vin à boire sur la jeunesse, avec une viande blanche ou une grillade.

Température de service : 17-18°C